

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
まるで秘密の実験?! 飲んで食べて作って楽しめる大人のカクテルが登場

「ハロウィンカクテル 2016」

10月1日(土)～10月31日(月)までの期間限定販売

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南/総支配人・金子宏之】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」にて魅惑的な大人のコクテイブが楽しめる「ハロウィンカクテル 2016」(2,500円※消費税サービス料別)を、10月1日(土)～10月31日(月)までご提供いたします。



蜘蛛の巣を張りめぐらせたプレートの上に用意されたのは、3種類のチョコレートとカラフルなデザートカクテル。ピーカーに見立てたグラスや注射器を添えて、魔女の秘密の実験室をイメージしました。ビター・ミルク・ホワイトの丸くり抜かれたチョコレートの中にご自身で注いでいただくのは、注射器に入った”血液”に見立てたカクテル。ラム、マリブ、ピーチリキュールをクランベリージュースで割って、甘さとアルコールのアクセントが程よい、女性も飲みやすいカクテルに仕上げました。3種類のチョコレートの味を食べ比べて、自分だけの秘密の実験をお楽しみください。また、3種類のデザートカクテルは、人参・かぼちゃ・アボカドなどの野菜を使ったヘルシーな一品。野菜のピューレを使用することで、程よく食感を残しながらも、フレッシュな味わいをご堪能いただけます。甘めのリキュールをフルーツジュースなどで割ることで飲みやすさにもこだわりました。その他、プレートに散りばめられた秋の野菜チップスもカクテルのお供にピッタリ！今年のハロウィンは、ライトダウンされた大人の空間の中で自分だけのオリジナルカクテルとスイーツを味わってみてはいかがでしょうか？

◆カクテル詳細◆

- ・ニンジン (ラム、ニンジンジュース、メイプルシロップ、生姜、レモンジュース)
- ・カボチャ (ホワイトチョコレートリキュール、牛乳、カボチャピューレ、キャラメルシロップ)
- ・アボカド (アボカドピューレ、バナナリキュール、パイナップルジュース)
- ・赤い液体 (ラム、マリブ、ピーチリキュール、クランベリージュース)

◆ ハロウィン期間限定メニュー 概要 ◆

日時： 2016年10月1日(土)～10月31日(月) パータイム 17:00～22:00(L.O.)

場所： レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」

ご予約・お問い合わせ： TEL:03-5783-1258 <https://www.intercontinental-strings.jp/>

〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26階